

<b>1</b>	<b>Advertências</b>	<b>424</b>
1.1	Advertências gerais de segurança	424
1.2	Advertências para a utilização do microondas	425
1.3	Responsabilidade do fabricante	427
1.4	Finalidade do aparelho	427
1.5	Chapa de identificação	427
1.6	Eliminação	427
1.7	Este manual de utilização	428
1.8	Como ler o manual de utilização	428
<b>2</b>	<b>Descrição</b>	<b>429</b>
2.1	Descrição geral	429
2.2	Painel de comandos	429
2.3	Outras partes	430
2.4	Micro-ondas	431
2.5	Acessórios disponíveis	431
<b>3</b>	<b>Utilização</b>	<b>433</b>
3.1	Advertências	433
3.2	Primeira utilização	435
3.3	Utilização dos acessórios	435
3.4	Utilização do puxador escamoteável	436
3.5	Utilização do forno	439
3.6	Funções especiais	454
3.7	Programas	462
3.8	Programas pessoais	471
3.9	Definições	475
<b>4</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>481</b>
4.1	Advertências	481
4.2	Limpeza das superfícies	481
4.3	Limpeza diária normal	481
4.4	Manchas de alimentos ou resíduos	482
4.5	Secagem	482
4.6	Limpeza dos vidros da porta	482
4.7	Limpeza do interior do forno	482
4.8	Vapor Clean	484
<b>5</b>	<b>Instalação</b>	<b>488</b>
5.1	Ligação elétrica	488
5.2	Substituição do cabo	488
5.3	Colocação	489

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Advertências

## 1 Advertências

### INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA QUALQUER USO FUTURO.

## 2 Advertências

### 2.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- **ATENÇÃO:** Se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados, o forno não deve ser usado até que tenha sido reparado por pessoal competente.
- **ATENÇÃO:** É perigoso para todos, exceto para o pessoal responsável, realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação que implique a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das microondas.
- **ATENÇÃO:** Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados uma vez que poderão explodir.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se muito quentes durante o uso.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante o uso.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas se não estiverem continuamente vigiadas.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- Se existir emissão de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as eventuais chamas.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique o aparelho.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua



substituição.

plástico ou de papel.

## Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos encaixados nas portas.

## 2.2 Advertências para a utilização do microondas

- Mantenha sob controlo visual o aparelho durante a cozedura de alimentos em recipientes de



Utilização imprópria  
Perigo de explosão



- Durante a utilização do microondas para ferver ou aquecer líquidos pode verificar-se um atraso no processo de ebulição, a temperatura de ebulição é atingida sem a formação das habituais bolhas. O atraso no processo de ebulição pode gerar uma explosão no interior do forno ou durante a fase de extração do recipiente podem verificar-se fugas repentinas de líquido a ferver. Para evitar estes perigos é necessário adicionar sempre a haste de fervura fornecida (ou uma colher de plástico termorresistente) dentro do recipiente durante a fase de aquecimento.

- Utilize as microondas apenas para a preparação de alimentos destinados ao consumo. Outros tipos de aplicações são estritamente proibidas (por exemplo, secar roupa, aquecer pantufas, esponjas, panos



## Advertências

- molhados ou similares, desidratar alimentos) podem provocar riscos de lesão ou incêndio.
- Limpe o aparelho constantemente e remova eventuais resíduos de alimentos.
  - Não seque os alimentos através das microondas.
  - Não utilize o microondas para aquecer ou fritar óleos.
  - Não utilize o aparelho para aquecer alimentos ou bebidas que contenham álcool.
  - Os alimentos para recém-nascidos não devem ser aquecidos em recipientes fechados. Retire a tampa ou a tefina (no caso de biberões). Concluída a cozedura, verifique sempre a temperatura do preparado, esta não deve estar alta. Mexa ou agite o conteúdo para tornar homogênea a temperatura entre as partes para evitar queimaduras.
  - Não aqueça ovos com casca e os ovos inteiros cozidos, podem explodir, mesmo depois do processo de aquecimento.
  - Antes de proceder à cozedura de alimentos com pele ou casca dura (por exemplo, batatas, maçãs, etc) é necessário furar a casca.
  - Não aqueça alimentos contidos em embalagens alimentares.
  - Não utilize as funções microondas quando o compartimento está vazio.
  - Utilize loiças e utensílios adequados para o uso com microondas.
  - Não utilize recipientes de alumínio para cozinhar os alimentos.
  - Não utilize loiças com decorações metálicas (banhadas a ouro, prata).
  - O aparelho funciona na banda ISM de 2,4 GHz.
  - Em conformidade com as disposições relativas à compatibilidade eletromagnética, o aparelho pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).
  - Este aparelho está em conformidade com as normas e diretivas em vigor em matéria de segurança e de compatibilidade eletromagnética. Recomenda-se, contudo, aos portadores de pacemaker que mantenham uma distância mínima de 20-30 cm entre o microondas em funcionamento e o pacemaker. Consulte o fabricante do pacemaker para obter mais informações.

### 2.3 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados por:



- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.

## 2.4 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:
  - na zona da cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - em fábricas/agroturismos.
  - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais.
  - em pensões/estalagens (B&B).
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

## 2.5 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marca. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

## 2.6 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.



### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha (se presente).
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou volte a entregar o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informa-se que para a embalagem do aparelho são utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha seletiva.



### Embalagens de plástico Perigo de asfíxia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.



## Advertências

### 2.7 Este manual de utilização

Este manual é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

- Antes de usar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

### 2.8 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

#### Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

#### Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

#### Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

#### Limpeza e manutenção



Informações para a correcta limpeza e manutenção do aparelho.

#### Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

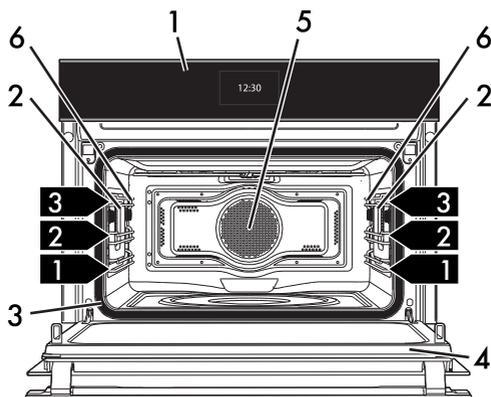
1. Sequência das instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



## 3 Descrição

### 3.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada esquerda

3 Vedante

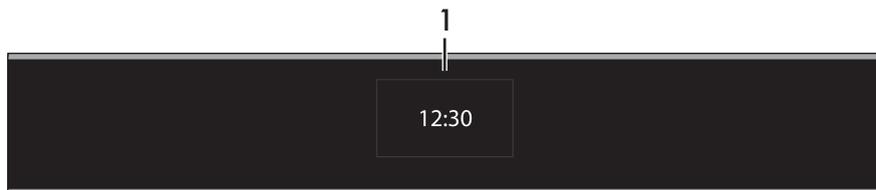
4 Porta

5 Ventoinha do forno

6 Armações de suporte das grelhas/  
tabuleiro

**1,2,3** ▶ Prateleira da armação

### 3.2 Painel de comandos



#### 1 Display

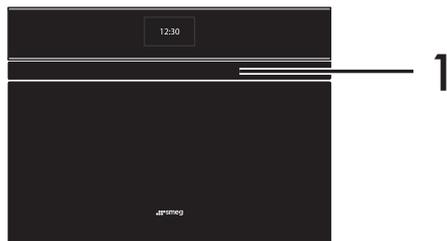
Através do ecrã tátil é possível interagir com o aparelho. Pressione os ícones para aceder às várias funções disponíveis. O display exibirá todos os parâmetros relativos ao funcionamento, como: função selecionada, definições referentes ao tempo/temperatura ou aos programas de cozedura pré-memorizados.

Em geral, para voltar ao menu anterior ou terminar uma função, pressione o símbolo ; para confirmar as opções selecionadas pressione o símbolo .



## 3.3 Outras partes

### Puxador escamoteável



O aparelho é equipado com um puxador (1) escamoteável automático; durante o funcionamento o puxador aciona-se automaticamente ficando na posição extraída. No final da função (após o tempo de arrefecimento) o puxador voltará automaticamente na posição retraída.



#### Utilização não correta Riscos de danos para o puxador

- Não bloqueie o puxador durante a extração ou o escondimento.

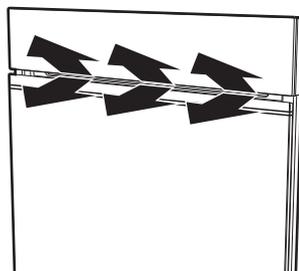


Durante uma interrupção de energia elétrica o puxador após alguns minutos voltará automaticamente para a posição extraída.

### Prateleiras de colocação

O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (veja 3.1 Descrição geral).

### Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o forno e entra em funcionamento durante a cozedura.

O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

### Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

- quando a porta é aberta;
- quando é selecionada uma função qualquer, exceto as funções Sabbath  e Vapor Clean 
- Durante uma função, pressione o símbolo  para ativar ou  para desativar manualmente a iluminação interior.

Para poupar energia, a lâmpada apaga-se após um minuto a cada início de cozedura (esta função é desativável através do menu secundário).



## 3.4 Micro-ondas

O aparelho está equipado com um gerador de micro-ondas chamado magnetron. As micro-ondas geradas são emitidas no compartimento de cozedura de modo uniforme para alcançar os alimentos e aquecê-los.

O processo de aquecimento ocorre através do atrito das moléculas contidas no interior dos alimentos (principalmente as de água), com conseqüente geração de calor.

O calor gerado diretamente dentro dos alimentos permite descongelar, aquecer ou cozinhar num curto espaço de tempo em comparação com uma cozedura convencional.

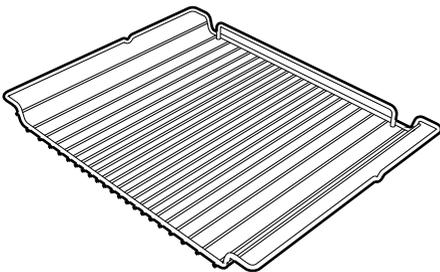
A utilização de recipientes adequados para a cozedura no micro-ondas facilita que as mesmas atinjam os alimentos de um modo uniforme (consulte Materiais adequados para micro-ondas).

## 3.5 Acessórios disponíveis



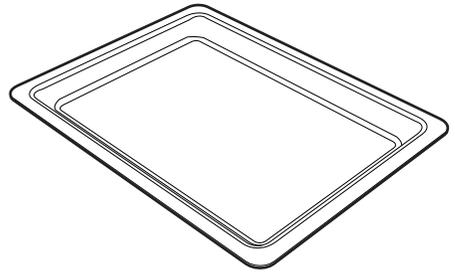
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

### Grelha



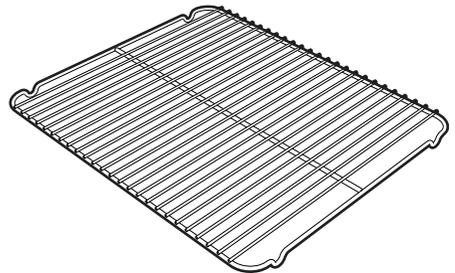
Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

### Tabuleiro de vidro



Útil para qualquer tipo de cozedura e para a recolha das gorduras provenientes de alimentos posicionados na grelha superior.

### Grelha para tabuleiro



Deve ser apoiada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.



## Haste de fervura



Para utilizar num recipiente durante o aquecimento de líquidos, necessária para evitar o atraso do processo de ebulição.

**i**

Os acessórios do forno que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

**i**

Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilize apenas acessórios originais do fabricante.



## 4 Utilização

### 4.1 Advertências



**Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização**  
**Perigo de queimaduras**

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do forno.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do forno.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que as crianças se aproximem do forno durante o funcionamento.



**Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização**  
**Perigo de incêndio ou explosão**

- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do forno.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos (exceto na função micro-ondas).
- Não introduza no forno latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o forno abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retire do compartimento do forno todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.



**Utilização não correta**  
**Riscos de danos nas superfícies esmaltadas**

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, ponha-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não bata nem arraste as panelas sobre o fundo esmaltado.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.

### **Materiais adequados para micro-ondas**

Em geral, os materiais utilizados para a cozedura em micro-ondas devem permitir que sejam atravessados para que as micro-ondas atinjam os alimentos.



# Utilização

A seguir encontra-se uma tabela dos materiais de utilizar e a não utilizar:

## A UTILIZAR

### Vidro\*

- Pyrex
- Copos
- Jarras de vidro

Remova sempre as tampas.

### Porcelana

### Terracota

### Plástico\*

- Recipientes
- Película em plástico

Apenas se apropriadas para micro-ondas. No caso das películas é também necessário que não entrem em contacto com os alimentos.

\*apenas se forem resistentes ao calor

## A NÃO UTILIZAR

### Metal

- Folhas de alumínio
- Tabuleiros de alumínio
- Pratos
- Utensílios em metal
- Arames de fecho de sacos de congelação

Podem gerar arcos ou faíscas.

### Madeira

### Copos de cristal

### Papel

Perigo de incêndio

### Recipientes de poliestireno expandido

Perigo de contaminação dos alimentos.

\*apenas se forem resistentes ao calor

## Teste das loiças



Apenas para este teste é possível utilizar a função de micro-ondas sem introduzir alimentos.

Para verificar se as loiças são adequadas para utilização com micro-ondas é possível efetuar um teste simples:

1. Retire todos os acessórios do compartimento do forno.
2. Posicione a peça de louça a testar sobre a grelha inserida na primeira prateleira.
3. Selecione a função micro-ondas na potência máxima (por exemplo, 1000W).
4. Programe uma duração de cozedura de 30 segundos.
5. Inicie a cozedura.



### Loiças não apropriadas Riscos de danos ao aparelho

- Interrompa imediatamente o teste se notar faíscas ou um estalido emitido a partir das loiças. Neste caso, as loiças não são apropriadas para cozinhar no micro-ondas.

6. Concluído o teste a loiça deve estar fria ou morna. Em caso de estar quente, deve ser considerada não apropriada para cozinhar no micro-ondas.

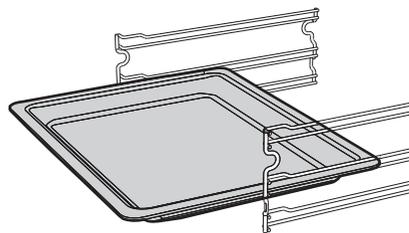


A loiça não deve possuir decorações metálicas.



## 4.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 5 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o forno vazio à máxima temperatura (com funções tradicionais) para remover eventuais resíduos de fabricação.



**Temperatura elevada  
Perigo de queimaduras**

- Nas funções com microondas a grelha pode ficar muito quente. Use luvas térmicas para o manuseamento.



Para o primeiro aquecimento, utilize uma função tradicional e não uma função de micro-ondas.



Introduza delicadamente no forno as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



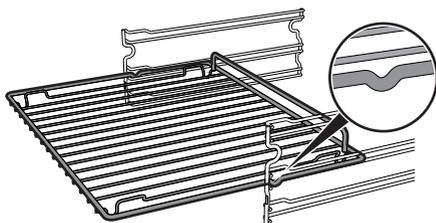
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

## 4.3 Utilização dos acessórios

### Grelhas e tabuleiros

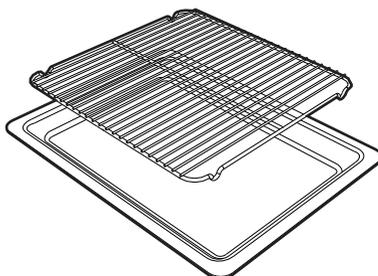
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do forno.



### Grelha para tabuleiro

A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.





## Utilização

### Haste de fervura

Durante a utilização de microondas para aquecer ou reaquecer os líquidos, pode verificar-se um atraso no processo de ebulição, para evitar este fenómeno é necessário introduzir a haste de fervura fornecida (ou uma colher de plástico termorresistente) no recipiente durante a fase de aquecimento.

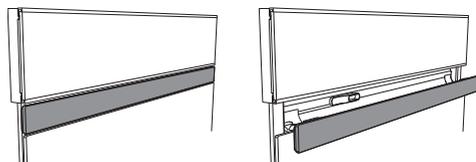


### 4.4 Utilização do puxador escamoteável

#### Extração manual



No "ecrã inicial" pressione o logotipo "SMEG" para extrair o puxador.



**i** O puxador esconder-se-á automaticamente quando o aparelho entrar em stand by com a visualização do relógio.

**i** Se a porta estiver aberta o puxador ficará extraído.



#### Utilização imprópria

#### Perigo de explosão/queimadura

- Para evitar o perigo de uma explosão no interior do aparelho ou a saída repentina do líquido em fervura, é necessário adicionar sempre a haste de fervura introduzida no líquido que se está a aquecer.



#### Temperatura elevada

#### Riscos de danos ao acessório

- Utilize apenas a haste de fervura nas funções Micro-ondas. A haste não deve ser utilizada nas funções combinadas ou tradicionais.



## Escondimento manual

No “ecrã inicial”, se o puxador estiver extraído, pressione novamente o logotipo “SMEG” para o esconder.



Se a porta estiver aberta o puxador ficará extraído.

## Comportamento durante uma função

Logo que o aparelho começar a funcionar, o puxador extrair-se-á automaticamente.

Durante toda a duração da função e do arrefecimento o puxador ficará extraído.



Apenas no final do arrefecimento o puxador esconder-se-á automaticamente.



Não é possível acionar o comando manual para o escondimento do puxador durante o funcionamento/arrefecimento do aparelho.

## Obstrução do raio de ação do puxador

Se acidentalmente o raio de ação do puxador ficar obstruído durante a extração/o escondimento, o aparelho executará novamente tentativas de extração/escondimento.



Retire imediatamente a obstrução para permitir o correto acionamento do puxador.

## Recalibração automática

Para manter um alinhamento constante com a porta e o painel frontal, após vários extrações /escondimentos, o puxador efetuará automaticamente uma recalibragem.

Durante a recalibração o aparelho efetuará alguns ciclos de extração/escondimento para determinar a melhor posição de alinhamento.



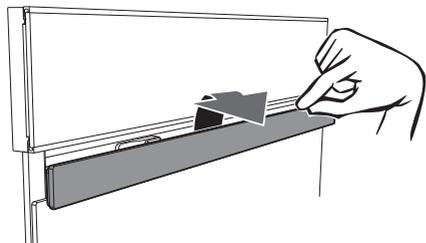
Este comportamento não é uma falha, mas um funcionamento normal do aparelho.



# Utilização

## Avaria do puxador

Apenas no caso de uma avaria (durante uma função) é possível movimentar o puxador manualmente, por exemplo para extrair os alimentos que ficaram no interior.



Esta é uma condição anómala e excecional, que deve ser colocada em prática apenas em caso de falha.

## Avisos acústicos

O aparelho pode emitir alguns sinais acústicos durante a movimentação do puxador:

---

1 Som      Extração/escondimento manual do "Ecrã inicial".

---

1 Som prolongado      Calibração inicial do puxador na primeira ligação ou após uma interrupção de corrente.

---

2 Sons prolongados      Procedimento de calibração inicial falhado. Verifique a presença de obstáculos ou se o acionamento do puxador não foi forçado durante a primeira ligação elétrica/interrupção de energia.

---

3 Sons      Estando o puxador extraído não é possível realizar o escondimento. Verifique se o puxador não está bloqueado.

---

Não é possível extrair o puxador. Verifique a presença de obstáculos no raio de ação do puxador.

7 Sons      O aparelho realizará várias tentativas de extração; no caso de se realizarem avarias no sistema de extração, desligue o aparelho.

---

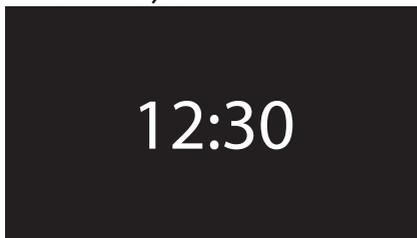


Os avisos acústicos relativos à movimentação do puxador não podem ser desativados pelo utilizador.



## 4.5 Utilização do forno

### Primeira utilização



Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no display o símbolo **00:00** a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário ajustar a hora atual (se primeira ligação, também é aconselhável programar o idioma pretendido).

Toque no display para entrar no menu de definições.



Na primeira utilização, o aparelho está configurado para a língua predefinida "English" (inglês).



Na primeira ligação ou após uma interrupção de corrente, é necessário aguardar alguns segundos antes de interagir com o aparelho.

### Calibração do puxador

Na primeira ligação ou após uma interrupção de corrente, o puxador efetua uma calibração automática.



Não toque ou bloqueie o puxador durante a calibração.

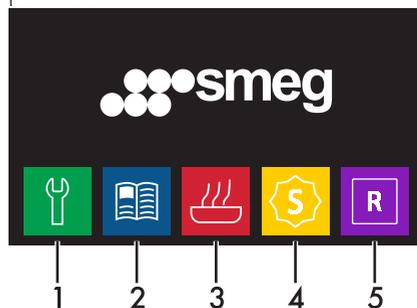
Se a calibração inicial não for bem-sucedida, o aparelho tentará uma nova calibração ao ser ativada uma função de cozedura.



Durante a calibração, o aparelho deve ser posicionado (encastrado) corretamente sobre um plano horizontal.

### Ecrã inicial

Pressione o display na hora visualizada. No "ecrã inicial" do aparelho é agora possível selecionar as várias funções disponíveis.



- 1 Definições
- 2 Programas
- 3 Funções de cozedura
- 4 Funções especiais
- 5 Programas pessoais



# Utilização

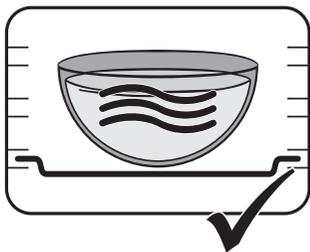
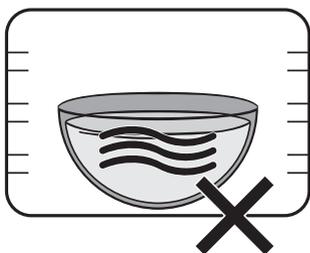
## Funções com microondas



**Utilização não correta**  
**Riscos de danos ao aparelho**

Durante a utilização das micro-ondas, os alimentos devem ser colocados num recipiente adequado posicionado na grelha inserida na primeira prateleira.

**NÃO UTILIZE RECIPIENTES/ ACESSÓRIOS** (tabuleiros, tabuleiros em vidro, etc.), **COLOCADOS DIRETAMENTE NO FUNDO DO COMPARTIMENTO DE COZEDURA.**



Para obter melhores resultados com cozaduras prolongadas nas funções micro-ondas e combinadas, aconselha-se mexer os alimentos uma ou duas vezes.

1. Coloque o prato dentro do compartimento de cozedura.
2. No “ecrã inicial” selecione o ícone **funções de cozedura** .



3. Selecione a função desejada.



Em caso de cozedura apenas com microondas, o aparelho não realiza a fase de pré-aquecimento. O alimento pode ser introduzido no compartimento de cozedura de imediato.



4. Pressione o símbolo  para modificar a duração da cozedura.



5. Digite a duração pretendida (por exemplo, 5 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 0 e 5).



6. Pressione o símbolo  para confirmar.



7. Rode o botão de comando  para modificar a intensidade de microondas (de 100W a 1000W).



8. Utilize os símbolos  e  para definir o valor da temperatura desejada (por exemplo, 900 W).



9. Pressione o símbolo  para confirmar.





# Utilização

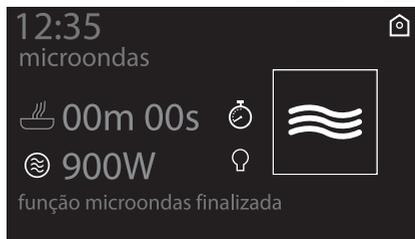
10. Pressione o símbolo  para iniciar a cozedura por microondas.



11. No display aparecerá a função escolhida, a potência definida, a hora atual e o tempo residual para o fim da função.



12. No fim da cozedura, aparece no display a mensagem "função microondas finalizada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando os símbolos  ou .



Mantenha pressionado o símbolo de retorno  durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer momento e voltar ao menu principal.

## Potências do micro-ondas

A seguir indicam-se as potências selecionáveis:

Potência (W)	Útil para
100	Descongelar alimentos
200	
300	
400	Cozinhar carnes ou cozeduras delicadas
500	
600	Aquecer e cozinhar alimentos
700	
800	
900	Aquecer líquidos
1000	



## Função QUICK START (Início Rápido) das micro-ondas



A função QUICK START permite ativar as micro-ondas de forma rápida, útil para aquecer pequenas quantidades de líquidos ou alimentos.

1. No “ecrã inicial” pressione a escrita



2. Pressione o símbolo  para confirmar a função QUICK START.



O aparelho iniciará o micro-ondas com os parâmetros padrão.

## Funções combinadas



A cozedura combinada permite combinar uma cozedura tradicional junto com as microondas.

## Lista das funções combinadas



### Utilização imprópria Riscos de danos ao aparelho

- Não utilize as funções combinadas para aquecer ou ferver líquidos.



### Micro-ondas + Grill

A utilização do grill determina um dourado perfeito da superfície do alimento. A ação das micro-ondas permite, por seu lado, cozinhar em tempos muito reduzidos a parte interna dos alimentos.



### Microondas + forno ventilado

O funcionamento da ventoinha, associado à cozedura tradicional, assegura também cozeduras homogéneas para receitas complexas. A ação das micro-ondas permite, por seu lado, cozinhar em tempos muito reduzidos a parte interna dos alimentos.



### Microondas + Circular + ventilado

Para uma cozedura combinada com calor ventilado que coze o alimento num curto espaço de tempo graças à rotação de ar quente e as micro-ondas.



# Utilização

1. No “ecrã inicial” seleccione o ícone **funções de cozedura**



2. Seleccione a função “combinada” desejada.



O display exibe o ecrã para definir os parâmetros da cozedura combinada seleccionada.



**i** Na função combinada Microondas+Grill para o tipo de cozedura e a favor de uma maior velocidade, não é efetuado o pré-aquecimento.

Neste ponto será possível modificar:

- a duração do cozedura (pressione o símbolo );
- a temperatura de cozedura (pressione o valor da temperatura, 170° no exemplo na figura);
- a potência do microondas (pressione o símbolo );

3. No final da modificação pretendida, pressione o símbolo para ativar a cozedura combinada programada.

O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento. No display aparecerá a função escolhida, a temperatura predefinida, a hora atual e o avanço da temperatura (pré-aquecimento).



No fim do pré-aquecimento, soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no forno.





4. Depois de ter introduzido o alimento no forno, prima o botão de comando para iniciar a cozedura.



Mantenha pressionado o símbolo de retorno  durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer momento e voltar ao menu principal.

## Funções tradicionais

1. No “ecrã inicial” seleccione o ícone funções de cozedura .



2. Pressione o símbolo  para aceder ao menu das funções tradicionais.



3. Seleccione a função desejada.



PT



# Utilização

4. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento. No display aparecerá a função escolhida, a temperatura predefinida, a hora atual e o avanço do alcance da temperatura (pré-aquecimento).



5. No fim do pré-aquecimento, soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.



Mantenha pressionado o símbolo de retorno  durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer momento e voltar ao menu principal.

## Modificação de uma função durante a cozedura

1. Pressione o símbolo da função para a modificar.



2. Pressione o símbolo  para aceder ao menu das funções tradicionais.



3. Pressione o símbolo da nova função desejada.





4. No display será visualizada a nova função escolhida, a temperatura predefinida, a hora atual e o avanço da nova temperatura predefinida.

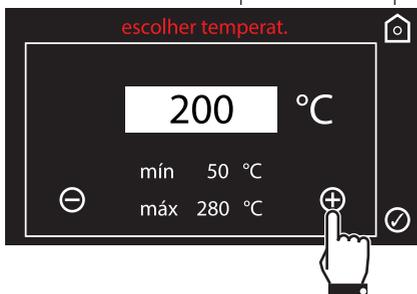


## Modificação da temperatura pré-definida

1. Pressione o valor da temperatura para modificá-lo.



2. Utilize os símbolos  e  para definir o valor da temperatura desejada.



3. Pressione o símbolo  para confirmar.



## Interrupção de uma função

- Para interromper uma função de cozedura, pressione o símbolo de retorno  durante cerca de 2 segundos. Selecione a opção desejada.



-  Mantenha pressionado o símbolo de retorno  durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer momento e voltar ao menu principal.



## Lista das funções tradicionais

**ECO**

### Eco

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular, no modo ECO, é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico.

### Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adaptado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adaptada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para tartes recheadas, pães e guisados. Também é indicado para carnes gordas como ganso e pato.

### Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para tosta ou cobertura de queijo. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.



### Estático+ventilador

O funcionamento da ventoinha, associado à cozedura tradicional, assegura também cozeduras homogêneas para receitas complexas. Ideal para assados de carne.



### Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a decidida onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para carnes de grande espessura, como costeletas de vitela ou porco.



### Inferior+ventilador

A combinação entre a ventoinha e a única resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para qualquer tipo de alimento.



## Circular

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do forno) permite a cozedura de diversos alimentos em mais planos, desde que necessitem das mesmas temperaturas e o mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo (em várias prateleiras) peixe, verduras e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.



## Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em várias prateleiras, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.

Para obter um efeito de rotisseria, programe a temperatura no máximo. Quando o aparelho atingir a temperatura máxima, volte-o para a temperatura normal. Este procedimento permite selar todos os líquidos da carne no seu interior e assim evitar a sua redução.

## Temporizador durante uma função



Esta função não interrompe a cozedura, mas aciona apenas o sinal acústico.

1. Pressione o símbolo  durante uma função de cozedura.
2. Pressione a escrita **temporizador**.



A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 4 horas.

3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



4. Pressione o símbolo  para confirmar.
5. Começa a contagem regressiva.





## Utilização

- Espebre que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo. O símbolo  pisca.

- Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



Pressione o símbolo  ou  para desativar o sinal acústico. Para seleccionar um outro temporizador, pressione novamente o símbolo .



### Cozedura temporizada



Por cozedura temporizada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.



A ativação de uma cozedura temporizada anula um eventual temporizador contador de minutos definido anteriormente.

- Pressione o símbolo  durante uma função de cozedura.
- Pressione a escrita **duração**.



A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.



4. Pressione o símbolo  para confirmar.
5. Começa a cozedura temporizada.



6. No fim da cozedura, aparece no display a mensagem "função microondas finalizada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando os símbolos  ou .

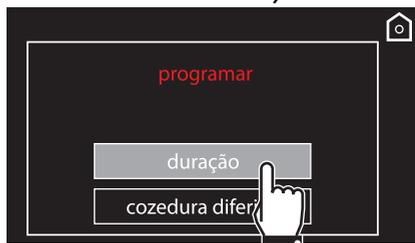


Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione o símbolo  e em seguida, o símbolo . O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.

## Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura temporizada:

1. Pressione o símbolo .
2. Pressione a escrita **duração**.



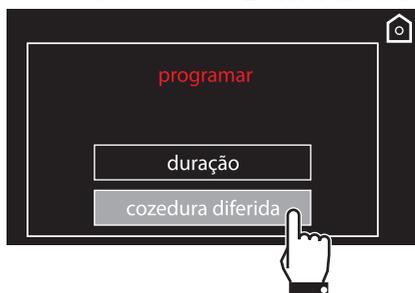
3. Digite a nova duração pretendida e pressione o símbolo  para confirmar.

## Cozedura diferida



Por cozedura diferida entende-se a função que permite terminar uma cozedura a uma hora estabelecida ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador, com o consequente desligamento automático do forno.

1. Após ter definido uma duração de cozedura, pressione o símbolo .
2. Pressione a escrita **cozedura diferida**.





# Utilização

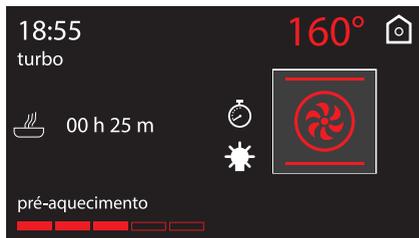
3. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19.30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



4. Pressione o símbolo  para confirmar.  
5. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.



6. Com base nos valores definidos, o aparelho iniciará um pré-aquecimento de cerca de 10 minutos...



7. ... para depois continuar com a função selecionada.



8. No fim da cozedura, aparece no display a mensagem "função microondas finalizada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando os símbolos  ou .



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione o símbolo  e em seguida, o símbolo . O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Por razões de segurança, não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem ter programado a sua duração.



## Modificação dos dados definidos na cozedura programada



Após ter modificado a duração da cozedura, é necessário programar novamente a hora de fim da cozedura.

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura programada:

1. Pressione o símbolo .
2. Digite a nova duração pretendida (por exemplo 35 minutos) e pressione o símbolo  para confirmar.



3. Pressione novamente o símbolo .
4. Digite a nova hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19:00) e pressione o símbolo  para confirmar.



## Conselhos para a cozedura tradicional

### Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

### Conselhos para a cozedura de carne

- Os tempos de cozedura variam em função da espessura, da qualidade do alimento e do gosto do consumidor.
- Utilize um termómetro para carnes durante os assados ou simplesmente carregue com uma colher no assado. Se este estiver duro está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.

### Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.



## Utilização

### Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenfundado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo maior de cozedura.

### Para poupar energia

- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente utilizado. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.

### 4.6 Funções especiais

No menu das funções especiais aparecem algumas funcionalidades como o temporizador com forno desligado, funções de descongelação ou de limpeza. No “ecrã inicial” seleccione o ícone

funções especiais .



### Lista de funções especiais



#### Temporizador

Esta função aciona uma campainha no final dos minutos definidos.



#### Descongelação por peso

Esta função permite descongelar os alimentos de acordo com o peso e o tipo de alimento a ser descongelado.



#### Descongelação por tempo

Esta função permite descongelar os alimentos com base num tempo seleccionável.



## Fermentação

A fermentação favorecida pelo calor proveniente de cima permite fermentar massas de qualquer tipo, garantindo um ótimo resultado em pouco tempo.



## Reaquecer

Esta função permite aquecer pratos já cozinhados e mantidos no fresco ou no frigorífico.



## Sabbath

Esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



## Vapor clean

Esta função facilita a limpeza através da utilização do vapor gerado por uma pequena dose de água vertida no fundo do compartimento de cozedura. (Veja "Limpeza e manutenção").



Em seguida, estão ilustradas as funções especiais de maior complexidade de utilização. Para a função Vapor Clean, veja "5 Limpeza e manutenção".

## Temporizador



A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 4 horas.

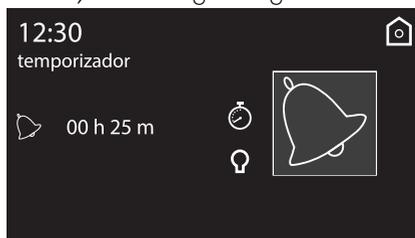
1. Selecione **temporizador** no menu "funções especiais".



2. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



3. Pressione o símbolo  para confirmar.
4. Começa a contagem regressiva.





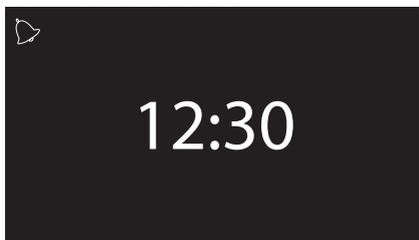
## Utilização

5. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo. O símbolo  pisca.



Pressione o símbolo  ou  para desativar o sinal acústico. Para selecionar um outro temporizador, pressione novamente o símbolo .

6. Ao sair do ecrã de definição do temporizador, aparecerá o símbolo  no canto superior à esquerda, para indicar que um temporizador contador de minutos está ativo.



Para remover o temporizador especial, é necessário recolocar a contagem em zero.



Se após ter definido um tempo do temporizador for ativada alguma função, este tempo será automaticamente considerado como temporizador da função, com exclusão de algumas funções especiais, programas automáticos e receitas pessoais.



Esta função não interrompe a cozedura, mas aciona apenas o sinal acústico.

## Descongelo por peso

1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.  
2. Seleccione **descongelo por peso** no menu "funções especiais".



3. Seleccione o tipo de alimento a descongelar.



4. Utilize os símbolos  e  para programar o peso (em quilos) do alimento a descongelar.



5. Pressione o símbolo  para confirmar.



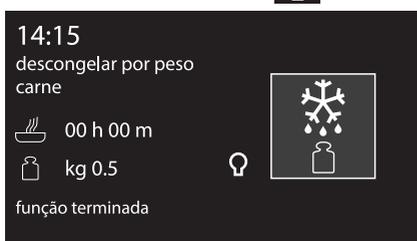
6. Selecione **início** para iniciar a descongelação ou selecione **modificar** para alterar posteriormente os parâmetros definidos.



7. Pressione o símbolo  para iniciar a descongelação por peso.
8. Começa a descongelação por peso.



9. Aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo .



Parâmetros pré-definidos:

Tipo	Peso (kg)	Tempo
Carnes	0.5	01h 45m
Peixes	0.4	00h 40m
Fruta	0.3	00h 45m
Pão	0.3	00h 20m

## Descongelar por tempo

1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Selecione **descongelar por tempo** no menu "funções especiais".



3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 1 hora: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 0 e 1).



4. Pressione o símbolo  para confirmar.

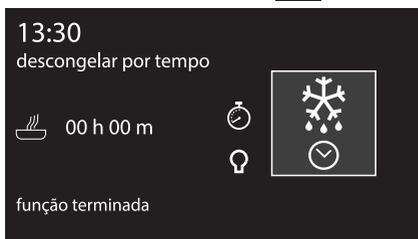


# Utilização

5. Pressione novamente o símbolo  para iniciar a descongelação por tempo.
6. Começa a descongelação por tempo.



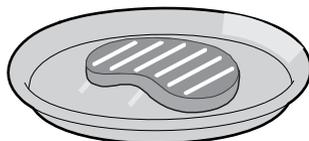
7. Enquanto a função está em curso, é possível modificar posteriormente a duração da descongelação (ver "Cozedura temporizada"). Pressione o símbolo  para efetuar as modificações pretendidas.
8. Aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo .



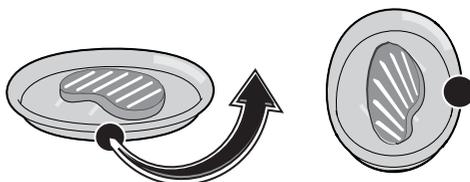
## Procedimento "Turn" (Rodar)

Para uma descongelação excelente, o aparelho informa quando é necessário virar o alimento dentro do compartimento.

1. Coloque os alimentos no forno, dispondo-os de forma paralela em relação à porta.



2. Quando o aparelho exibir no display a mensagem "**abrir porta e rodar prato**" será necessário rodar o prato.
3. Abra a porta e rode o alimento em 90°.



**i**

Se a operação de virar o alimento não for efetuada, o aparelho aguardará um minuto e, em seguida, continuará automaticamente na fase de descongelação.

**i**

A duração da descongelação a tempo vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.



4. Feche a porta do aparelho e pressione o símbolo  para retomar a função.
5. Se necessário, o aparelho poderá pedir novamente a rotação do alimento. No display aparecerá a mensagem "abrir porta e rodar prato".
6. Para a segunda rotação será necessário abrir a porta e virar o alimento em 180°.



7. Feche a porta e pressione o símbolo  para retomar a função.

## Fermentação

**i** Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do forno.

1. Posicione a massa a fermentar no segundo nível.
2. Selecione **fermentação** no menu "funções especiais".



3. Pressione o símbolo  para iniciar a fermentação.
4. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...



5. ... para depois continuar com a função selecionada.





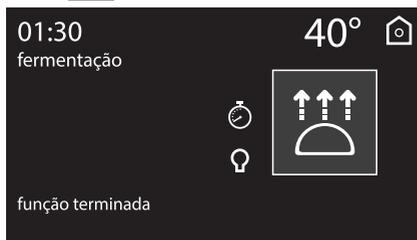
## Utilização

6. Enquanto a função está em curso, é possível programar um temporizador para um máximo de 4 horas (veja "Funções com microondas"), uma duração da fermentação (veja "Cozedura temporizada") ou uma fermentação diferida (veja "Cozedura diferida"). Pressione o símbolo  para efetuar as modificações pretendidas.

 Se não definido o contrário, a fermentação tem uma duração máxima de 13 horas.

 Para uma boa fermentação, a lâmpada do interior do forno é desligada, mas pode ser acesa a qualquer altura através do símbolo .

Aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo .

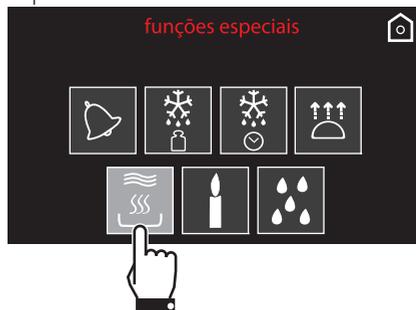


 Na função fermentação não é possível modificar a temperatura predefinida (40°C).

## Reaquecer

 Esta função permite aquecer alimentos já cozinhados e mantidos no fresco ou no frigorífico.

1. Coloque o prato a aquecer dentro do compartimento de cozedura.
2. Seleccione **reaquecer** no menu "funções especiais".



3. Pressione o símbolo  para modificar a duração do aquecimento.
4. Pressione o símbolo  para acionar o aquecimento.



## Sabbath



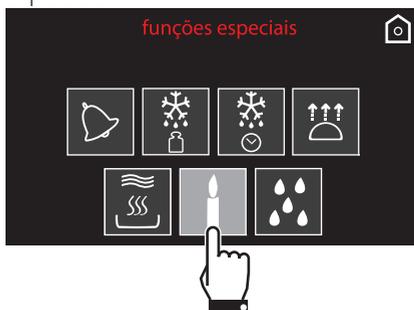
O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100 °C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta ou a ativação manual não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Indicações sonoras desativadas.



Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro. Qualquer ação não produzirá nenhum efeito; ficará ativo o símbolo de retorno  para poder voltar ao menu principal.

1. Seleccione **sabbath** no menu “funções especiais”.



2. Pressione o símbolo  para iniciar a função sabbath ou pressione o valor da temperatura predefinida para a modificar (de 60° a 100°C).



3. No final, mantenha pressionado o símbolo de retorno  para voltar ao menu principal.



## 4.7 Programas

Neste modo é possível selecionar um programa pré-memorizado para a cozedura de alimentos. Com base no peso selecionado, o aparelho calculará automaticamente os parâmetros ideais de cozedura.

No "ecrã inicial" seleccione o ícone

programas 



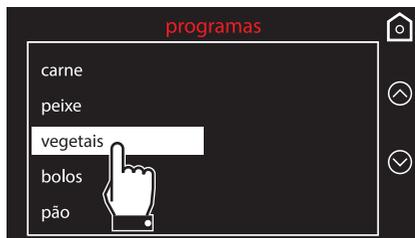
**i**

Nesta função, a cozedura é precedida por uma fase de pré-aquecimento que permite que o forno atinja a temperatura de cozedura mais rapidamente.

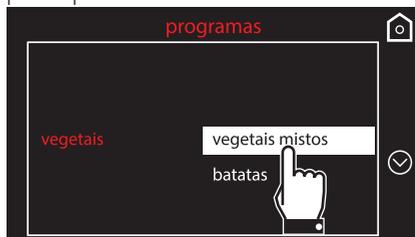
Concluído o pré-aquecimento, soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser colocados no compartimento do forno. Introduza os alimentos e pressione o botão de função para continuar com a função de cozedura.

## Execução de um programa

1. Pressione os símbolos  e  para seleccionar o tipo de prato pretendido no menu "programas". Em seguida pressione o nome do prato para confirmar.



2. Seleccione o sub-tipo do prato a cozinhar e pressione o nome do sub-prato para confirmar.



3. Seleccione o tipo de tratamento (onde possível conforme o prato escolhido) e pressione o nome do tratamento para confirmar.





4. Pressione o símbolo  para modificar o peso do prato.



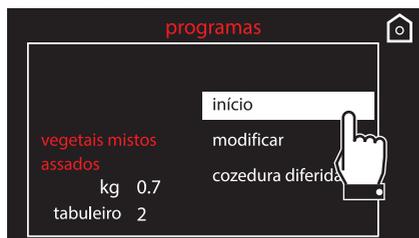
5. Utilize os símbolos  e  para programar o peso (em quilos) do prato.



6. Pressione o símbolo  para confirmar.

7. Pressione novamente o símbolo  para passar ao ecrã seguinte.

8. Neste ponto, é possível executar o programa selecionado, modificar as definições de modo permanente ou realizar a cozedura diferida.



9. Se escolher a opção **início**, a cozedura terá início com as programações predefinidas pelo programa, o display exibirá todos os parâmetros definidos.



O tempo indicado não abrange o tempo de atingimento da temperatura.



É possível alterar em qualquer altura, mesmo com a cozedura iniciada, alguns parâmetros de cozedura predefinidos.



# Utilização

10. Um sinal acústico e uma mensagem apropriada indicará a altura de colocar o alimento no forno e autorizar o início da cozedura.



11. Pressione o símbolo  para iniciar a cozedura.



## Conclusão de um programa

1. Ao concluir o programa, o aparelho avisará o utilizador através de um sinal acústico e do símbolo  a piscar.



2. Para efetuar uma nova cozedura com os parâmetros já definidos, prima o símbolo  (prima duas vezes no caso de estar ativa a sinalização acústica). O aparelho reiniciará automaticamente a cozedura se ainda na temperatura; caso contrário, começará a partir da fase de pré-aquecimento.

**i** A cozedura em sequência é útil para cozinhar mais alimentos do mesmo tipo. Por exemplo, para a cozedura de várias pizzas em sequência.



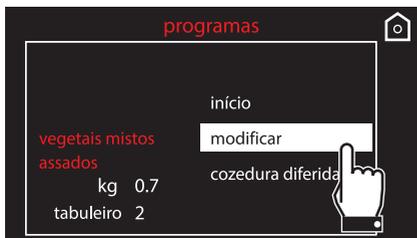
Aconselha-se a não colocar o alimento durante a fase de pré-aquecimento. Aguarde a respetiva mensagem.

3. Para sair e concluir o programa, mantenha pressionado o símbolo de retorno .



## Modificação permanente de um programa

1. Dentro do programa seleccionado, seleccionar **modificar** no menu do prato seleccionado.

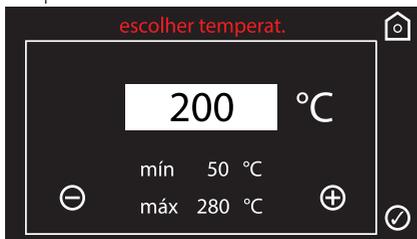


No ecrã principal, todos os parâmetros modificáveis são destacados em amarelo.



2. Pressione o parâmetro que pretende modificar.

- temperatura da cozedura



- função da cozedura



- duração da cozedura



- prateleira da armação



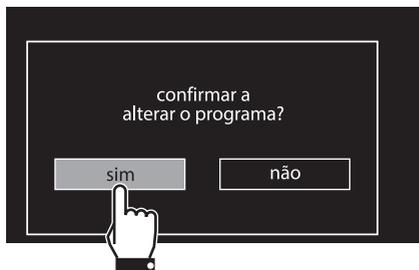
- peso do prato





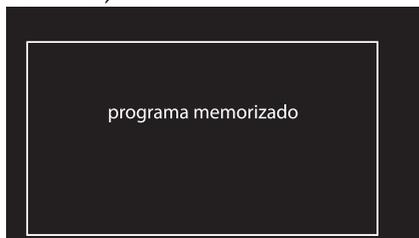
## Utilização

3. Efetue as modificações pretendidas.
4. Para memorizar o programa, pressione o símbolo . Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de selecionar.



Se a modificação não for confirmada, o programa permanecerá inalterado.

5. No caso da modificação ser confirmada, o display exibirá uma confirmação.





## Tabelas dos programas predefinidos

### CARNES

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	MO (W)	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosbife	mal passado	1		-	1	200	50
	médio	1		-	1	200	60
	bem passado	1		-	1	200	90
Lombo de porco c/osso	fresco	1		300	1	190	60
	médio	1,2		300	1	190	55
	bem passado	1,2		300	1	190	60
Vitela	fresca	1		300	1	190	70
Entrecosto de porco	fresco	1		-	3	250	16
Costeletas de porco	frescas	1		-	3	250	15
Salsichas de porco	frescas	1		-	3	250	12
Entremeada	fresca	0,5		-	3	250	7
Peru assado	fresco	1		300	2	200	55
Frango assado	fresco	1		300	2	200	50
Coelho assado	fresco	1		300	2	190	400



# Utilização

## PEIXE

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	MO (W)	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Peixe	fresco	0,5		300	1	160	30
Peixe	congelado	0,5		300	1	160	40
Robalo	fresco	0,5		300	1	160	20
Tamboril	fresco	0,5		300	1	160	35
Pargo	fresco	1		300	1	160	40
Rodvalho	fresco	0,5		300	1	160	30

## VEGETAIS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	MO (W)	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Legumes grelhados	frescos	0,5		-	3	250	25
Legumes assados	frescos	1		-	2	200	45
Batatas assadas	frescas	1		300	2	220	30
Batatas fritas	congeladas	0,5		-	2	220	13



## BOLOS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	MO (W)	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosca	fresca	1		-	1	160	60
Biscoitos	frescos	0,6		-	1	160	18
Madalenas	frescas	0,5		-	1	160	18
Profiteroles	frescos	0,5		-	1	180	70
Merengue	fresco	0,3		-	1	120	90
Pão-de-ló	fresco	1		-	1	160	60
Strudel	fresco	0,5		300	1	180	15
Tarte	fresca	0,8		-	1	170	40
Brioche	fresco	1		-	1	180	40
Croissant	fresco	0,6		-	1	160	30

## PÃO

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	MO (W)	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pão branco levedado	fresco	1		-	1	200	30
Pão focaccia	fresco	0,5		-	1	190	20



# Utilização

## PIZZA

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	MO (W)	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pizza no prato	fresca	1		-	1	250	9
Pizza	congelada	0,3		-	1	250	8
Pizza na pedra	fresca	0,5		-	1	250	6

## MASSA

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	MO (W)	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Massa no forno	fresca	2		-	1	220	40
Lasanha	fresca	2		-	1	230	35
Lasanha	congelada	0,3		500	1	230	9
Paella	fresca	0,5		-	1	190	25
Quiche	fresca	1		-	1	200	40
Sufilé	fresco	0,5		-	1	180	25

## COZEDURA A BAIXA TEMP

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	MO (W)	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Vitela	fresca	1		-	1	90	360
Novilho	mal passado	1		-	1	90	105
Novilho	bem passado	1		-	1	90	380
Lombo de porco	fresco	1		-	1	90	330
Borrego	fresco	1		-	1	90	360



## 4.8 Programas pessoais

Através deste menu é possível inserir um programa pessoal com os parâmetros de escolha. Na primeira utilização será sugerido apenas que adicione uma nova receita. Após ter memorizado as próprias receitas, estas últimas serão representadas no respetivo menu. No “ecrã inicial” seleccione o ícone

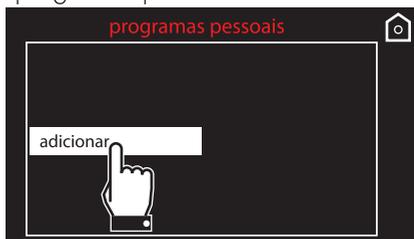
programas pessoais



É possível memorizar até um máximo de cerca de 10 receitas pessoais.

## Adicionar uma receita

1. Seleccione **adicionar** a partir do menu de “programas pessoais”.

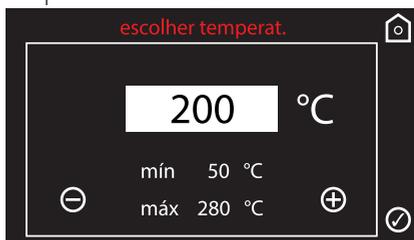


No ecrã principal, todos os parâmetros modificáveis são destacados em amarelo.



2. Pressione o parâmetro que pretende modificar.

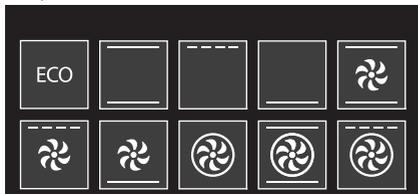
- temperatura da cozedura





# Utilização

- função da cozedura



- duração da cozedura



- prateleira da armação



- peso do prato



3. Efetue as modificações pretendidas.
4. Para memorizar o programa, pressione o símbolo . Será solicitado a introdução do nome da receita recém-criada.



5. Insira o nome da receita. O caractere cancela a letra anterior (no exemplo foi memorizada a receita, **receita 1**).

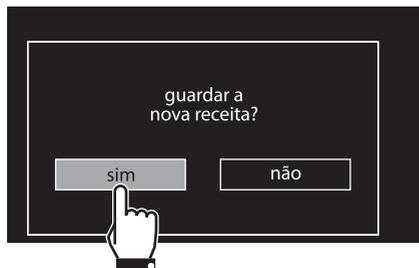
O nome da receita pode ter no máximo 10 caracteres, incluindo espaços.

Para poder memorizar a receita, é necessário que o nome contenha pelo menos um caractere.

6. Após ter inserido o nome da nova receita, pressione o símbolo para confirmar.



7. Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de selecionar. Selecione a escrita **sim** se pretender memorizar a receita.



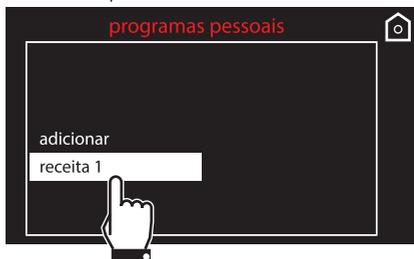
A seleção da escrita **não** irá guardar a receita.

8. No caso da modificação ser guardada, o display exibirá uma confirmação.

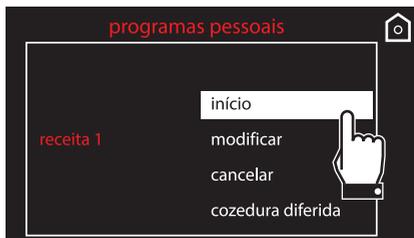


## Execução de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu "programas pessoais" (no exemplo é memorizada a receita, **receita 1**).



2. Selecione o item **início**.



3. A cozedura começará com os parâmetros anteriormente definidos para a receita.

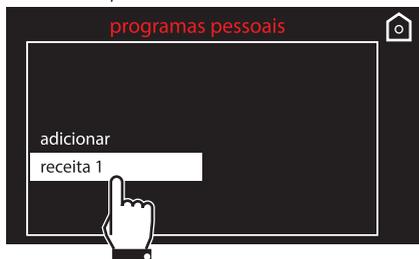


Durante a cozedura é possível modificar a temperatura e o tempo de cozedura, mas não serão memorizados nas sucessivas utilizações da receita.

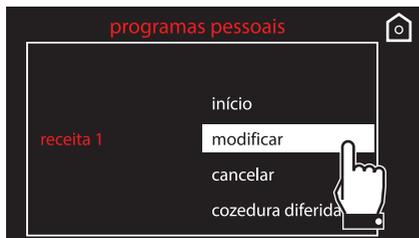


## Modificação de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu "programas pessoais" (no exemplo é memorizada a receita, **receita 1**).



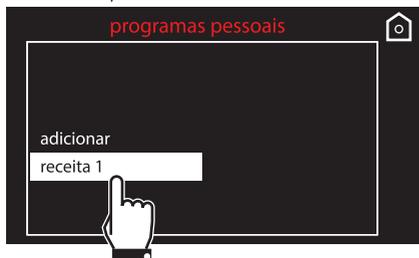
2. Selecione o item **modificar**.



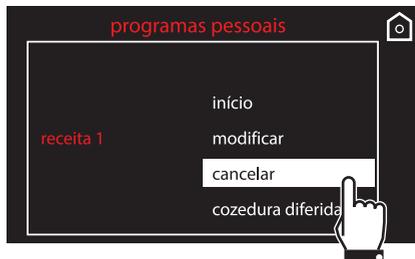
3. Repita os mesmos passos a partir do ponto 2 do capítulo "Adicionar uma receita".

## Cancelamento de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu "programas pessoais" (no exemplo é memorizada a receita, **receita 1**).



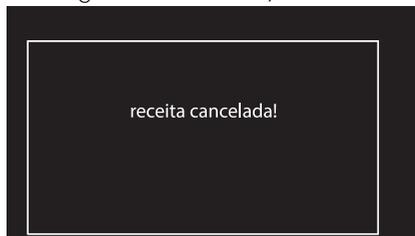
2. Selecione o item **cancelar**.



3. Confirme a eliminação. Selecione a escrita **sim** para eliminar definitivamente a receita.



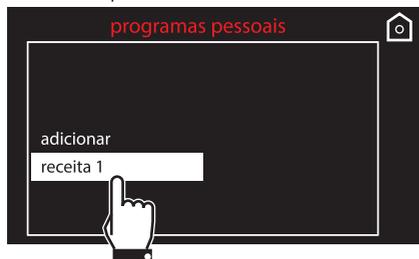
4. No caso do cancelamento ser confirmado, o display exibirá uma mensagem de confirmação.



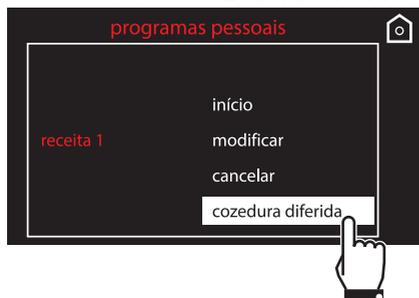


## Cozedura diferida

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu "programas pessoais" (no exemplo é memorizada a receita, **receita 1**).



2. Selecione o item **cozedura diferida**.



3. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19.30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



4. Pressione o símbolo  para confirmar.
5. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.



## 4.9 Definições

Através deste menu é possível programar a configuração do produto.

No "ecrã inicial" seleccione o ícone

**definições** 



**i** Em caso de interrupção temporária de alimentação elétrica, todas as definições personalizáveis permanecem ativas.



# Utilização

## Idioma

**i** Permite selecionar o idioma pretendido entre aqueles disponíveis.

1. Selecione **idioma** no menu "definições".



2. Pressione os símbolos  e  para selecionar o idioma pretendido.



3. Confirme o idioma selecionado.

## Relógio

**i** Permite modificar a hora exibida.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **relógio** no menu "definições".



2. Digite a hora atual.



3. Pressione o símbolo  para confirmar.



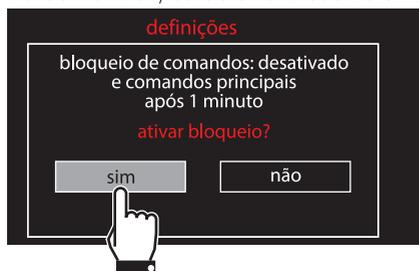
## Bloqueio de comandos

**i** Permite ao aparelho bloquear automaticamente os comandos após um minuto de funcionamento normal sem qualquer intervenção por parte do utilizador.

1. Pressione os símbolos  ou  e seleccione **bloqueio comandos** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do bloqueio de comandos, seleccione a escrita **sim**.



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora .

 Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, mantenha pressionado o símbolo  por 3 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.

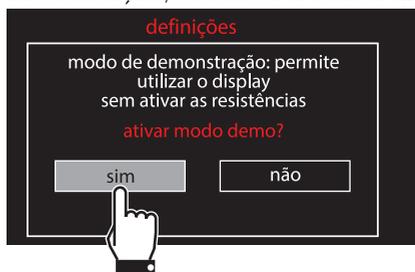
## Modo de demonstração (apenas para expositores)

**i** Permite ao aparelho desativar os elementos de aquecimento, mas ao mesmo tempo manter ativo o painel de comandos.

1. Pressione os símbolos  ou  e seleccione **modo de demonstração** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo de demonstração, seleccione a escrita **sim**.



**i** Se o modo estiver ativo, no display aparecerá a mensagem "modo demonstração".

 Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** este modo.



# Utilização

## Eco-Logic

**i** Permite ao aparelho limitar a potência utilizada. Indicada para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente. No caso desta opção ser ativada, aparecerá no display o símbolo  ao lado da função.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **eco-logic** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo eco-logic, selecione a escrita **sim**.

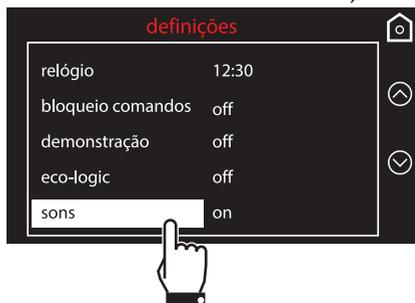


 Quando o modo eco-logic está ativo, os tempos de pré-aquecimento e de cozedura podem prolongar-se.

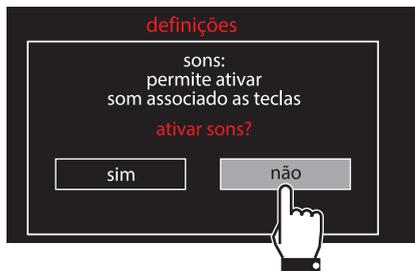
## Sons

**i** A cada pressão dos símbolos no display o aparelho emitirá um som. Através desta definição é possível desativá-lo.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **sons** no menu "definições".



2. Para desativar o som associado à pressão dos símbolos no display, selecione a escrita **não**.

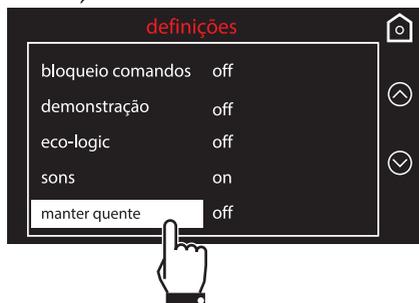




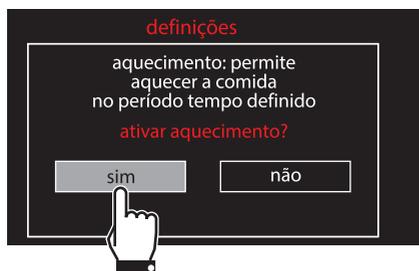
## Manter quente

**i** Este modo permite ao aparelho, ao concluir uma cozedura em que foi definida uma duração (se esta não for interrompida manualmente) manter quente (a baixas temperaturas) os alimentos acabados de cozinhar e de manter inalteradas as características organolépticas e de odor durante a cozedura.

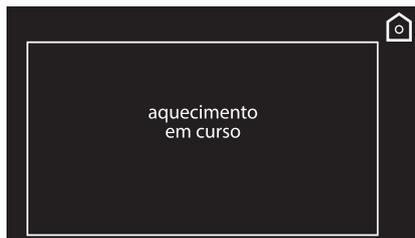
1. Pressione os símbolos  ou  e seleccione **manter quente** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação da manutenção do calor, seleccione a escrita **sim**.



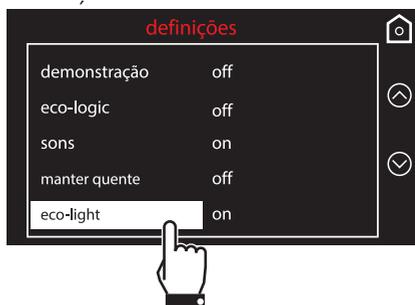
**i** O modo Manter quente é ativado logo após o fim da cozedura, assinalado por uma série de sinais acústicos (ver cozedura ou função terminada). Após alguns minutos, aparece no display o ecrã abaixo.



## Eco-Light

**i** Para uma maior poupança de energia a lâmpada é desligada automaticamente decorrido um minuto desde o início da cozedura.

1. Pressione os símbolos  ou  e seleccione **eco-light** no menu "definições".





# Utilização

2. Para confirmar a ativação do modo eco-light, seleccione a escrita **sim**.



Para evitar que o aparelho desligue a lâmpada automaticamente após um minuto, defina este modo para OFF.



O controlo manual de acendimento/desligamento está sempre disponível. Pressione, quando disponível, o símbolo  para ativar ou o símbolo  para desativar manualmente a iluminação interior.



A função eco-light está predefinida em "on".

## Relógio digital



Permite visualizar a hora em formato digital.

1. Pressione os símbolos  ou  e seleccione **relógio digital** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do relógio digital, seleccione a escrita **sim**.



Quando nenhuma função do aparelho está ativa, o display exibe a hora atual em formato digital.



Em caso de interrupção temporária de alimentação elétrica, a versão digital permanece ativa.



## 5 Limpeza e manutenção

### 5.1 Advertências



**Temperatura elevada no interior do forno após a utilização**  
**Perigo de queimaduras**

- Realize as operações de limpeza apenas depois de ter deixado arrefecer o aparelho.



**Utilização não correta**  
**Riscos de danos nas superfícies**

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por ex: anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- A falta de limpeza do compartimento do forno poderá influir negativamente na vida útil do aparelho e constituir um perigo.
- Remova sempre os resíduos de alimentos do compartimento forno.



**Utilização imprópria**  
**Perigo de explosão/queimadura**

- Não utilize detergentes com elevado teor de álcool ou que possam libertar vapores inflamáveis. Um aquecimento subsequente pode provocar explosões no interior da cavidade.



Em caso de uma lâmpada ficar danificada, é necessário contactar o serviço de assistência técnica para a substituir. Esta avaria não prejudica a integridade do aparelho, que pode continuar a ser usado.

### 5.2 Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

### 5.3 Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxágue cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.



## Limpeza e manutenção

### 5.4 Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxágue muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Evite deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.

### 5.5 Secagem

A cozedura de alimentos gera humidade dentro do compartimento de cozedura. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.

No final de cada cozedura:

1. deixe o aparelho arrefecer;
2. remova a sujidade do compartimento de cozedura;
3. seque o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixe a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

### 5.6 Limpeza dos vidros da porta

Aconselha-se manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.



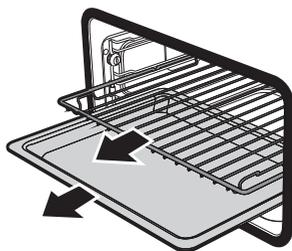
Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

### 5.7 Limpeza do interior do forno

Para uma boa conservação do forno, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.

Extraia todas as partes susceptíveis de remoção.

Limpe as grelhas do forno com água e detergentes não abrasivos, enxágue e seque com cuidado as partes húmidas.



Aconselha-se fazer funcionar o forno à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

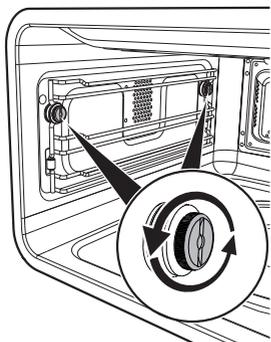


## Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

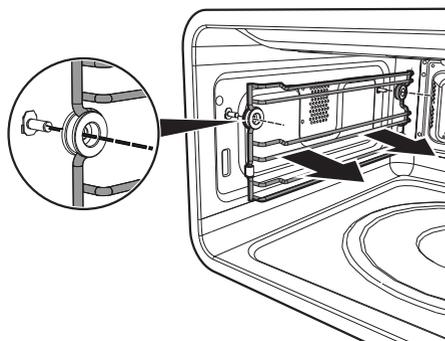
A remoção das armações guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

Para remover as armações guias:

1. Desaperte os pernos de fixação da armação.



2. Extraia a armação do interior.

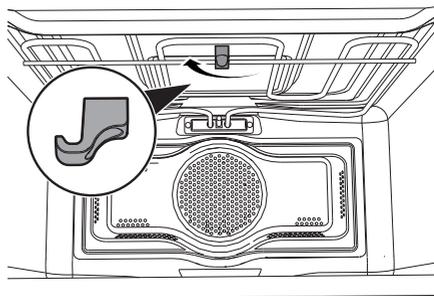


3. Concluída a limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações guias. Preste atenção às buchas espaçadores a introduzir no interior das arestas da armação.

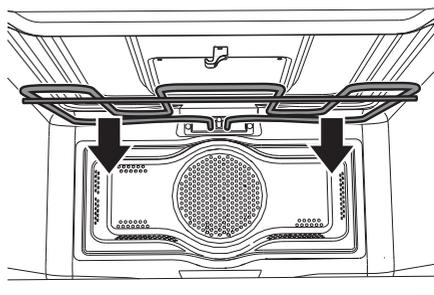
## Limpeza da parte superior

O aparelho está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior do forno.

1. Levante ligeiramente a resistência superior e rode a retenção em 90 graus para libertar a resistência.



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



**Utilização não correta  
Riscos de danos ao aparelho**

- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.
3. No final da operação de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender.



## Limpeza e manutenção

### 5.8 Vapor Clean

**i** O Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujeira. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do forno com extrema facilidade. Os resíduos de sujeira são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua remoção seguinte.

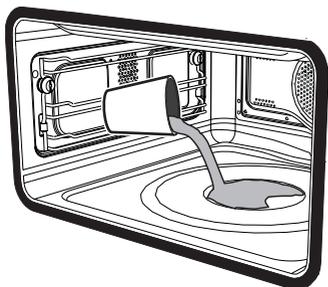
**!** **Utilização não correta**  
**Riscos de danos nas superfícies**

- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozaduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

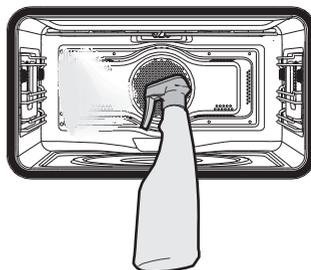
#### Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozadura.
- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do compartimento de cozadura. Preste atenção para que não saia da cavidade.



- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no compartimento de cozadura. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



- Feche a porta.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

#### Definição do ciclo Vapor Clean



Se a temperatura interna for superior a temperatura prevista para o ciclo de limpeza Vapor clean, o ciclo será imediatamente interrompido e o display exibirá a mensagem "Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento". Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função de limpeza assistida.

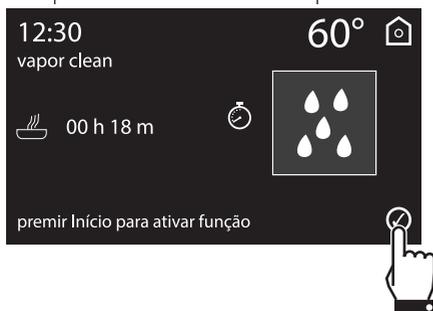
# Limpeza e manutenção



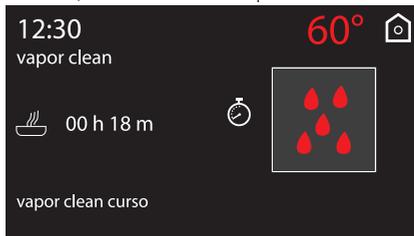
1. Selecione a função **Vapor Clean** no menu "funções especiais".



2. No display aparecerá a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.



3. Pressione o símbolo  para confirmar. Começa o ciclo de limpeza assistida.



4. No caso da temperatura no interior do compartimento de cozedura se tornar demasiado elevada, um sinal acústico e um aviso no display avisam para aguardar o arrefecimento.



5. No final do ciclo de limpeza Vapor Clean, é emitido um aviso sonoro.



Os parâmetros de duração e temperatura não são modificáveis pelo utilizador.



## Limpeza e manutenção

### Definição do ciclo Vapor Clean programado

A hora da função Vapor Clean pode ser programada como as outras funções de cozedura.

1. Após ter selecionado a função especial Vapor Clean, pressione o símbolo .



2. Digite a hora de fim da função Vapor Clean pretendida (por exemplo às 19:30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



3. Pressione o símbolo  para confirmar.
4. O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para acionar o ciclo de limpeza.

### Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano em microfibra.
2. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja anti-arranhão com filamento de arame.
3. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
4. Retire a água residual do interior do forno.

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável, efetue uma secagem do forno com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.



Aconselha-se o uso de luvas em borracha durante estas operações.



Para facilitar a limpeza manual das partes mais difíceis de alcançar, aconselha-se retirar a porta.



## Que fazer se...

○ display está totalmente apagado:

- Verifique a corrente elétrica.
- Verifique se um possível interruptor unipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição "On".

○ aparelho não aquece:

- Verifique se foi definido o modo "Demonstração" (para mais detalhes veja o parágrafo "Modo de demonstração (apenas para expositores)").

○ Os comandos não respondem:

- Verifique se foi definido o modo "bloqueio comandos" (para mais detalhes veja o parágrafo "Bloqueio de comandos").

○ Os tempos de cozedura parecem elevados em relação aos indicados na tabela:

- Verifique se foi definido o modo "Eco-logic" (para mais detalhes veja o parágrafo "Eco-Logic").

Abrindo a porta durante uma função ventilada, a ventoinha para:

- Não se trata de uma avaria, é um funcionamento normal do produto, útil quando se mexe nos alimentos durante a cozedura para evitar uma saída excessiva de calor. Ao fechar a porta, a ventoinha retomará o seu funcionamento normal.



No caso do problema não ter sido resolvido ou para outros tipos de avarias, chame o serviço de assistência local.



No caso de serem assinaladas outras mensagens de erro ERRx: tome nota da mensagem de erro, função e temperatura definidas e contacte o serviço de assistência local.



## 6 Instalação

### 6.1 Ligação elétrica



**Tensão elétrica**  
**Perigo de eletrocussão**

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica geral.

#### Informações gerais

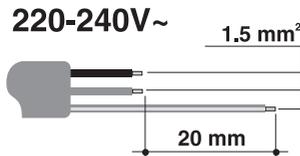
Verifique se as características da rede elétrica estão adaptadas aos dados indicados na chapa.

A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.  
O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo tripolar (cabo de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, com referência à seção do condutor interno).

Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.



### Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omnipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção omnipolar deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho, segundo as regras de ligação.

### Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

### 6.2 Substituição do cabo



**Tensão elétrica**  
**Perigo de eletrocussão**

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaparafuse os parafusos da caixa da parte trás e retire a caixa para aceder à placa de bornes.
2. Substitua o cabo.
3. Assegure-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.



## 6.3 Colocação



**Aparelho pesado**  
**Perigo de ferimento por**  
**esmagamento**

- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.



**Pressão na porta aberta**  
**Riscos de danos ao aparelho**

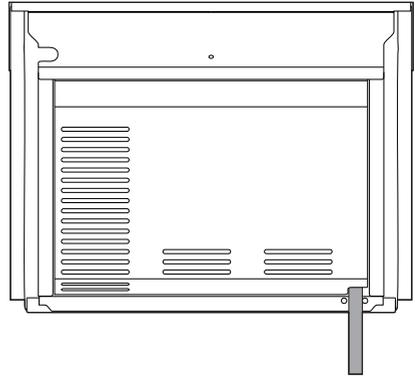
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



**Geração de calor durante o**  
**funcionamento do aparelho**  
**Risco de incêndio**

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Não instale o aparelho num nicho fechado por uma portinhola ou num cacifo.

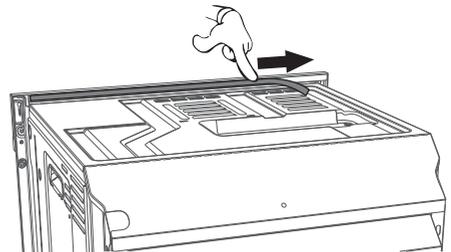
## Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

## Vedante do painel frontal

Coloque o vedante fornecido na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

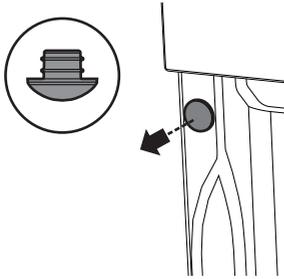




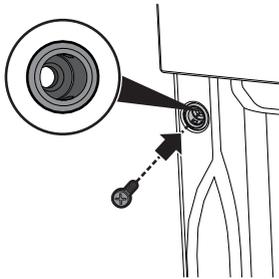
# Instalação

## Virolas de fixação

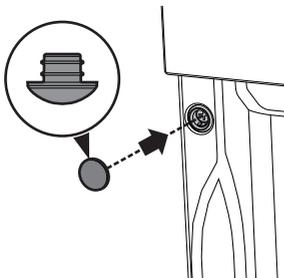
Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.



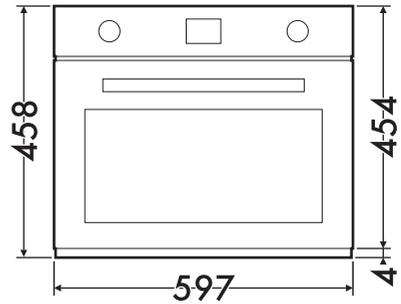
Coloque o aparelho no encaixe.  
Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



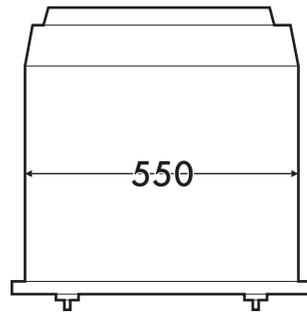
Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



## Dimensões totais do aparelho (mm)



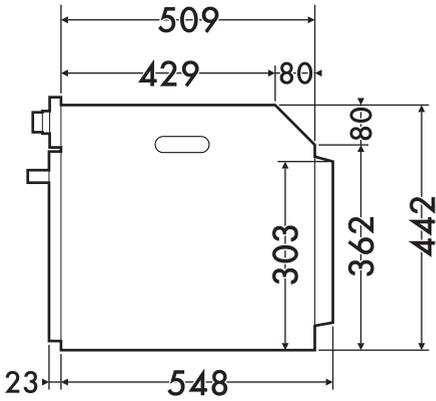
(vista frontal)



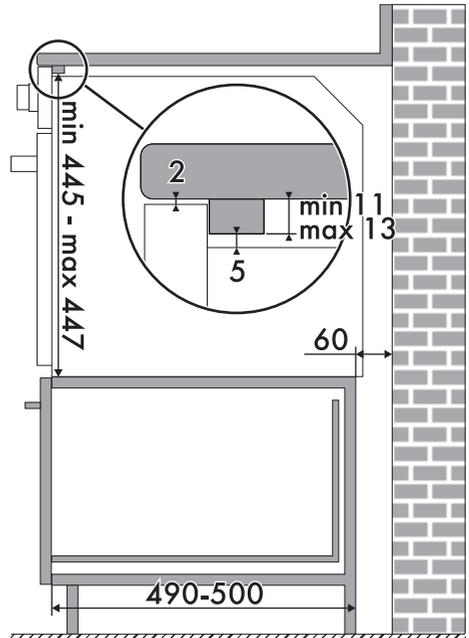
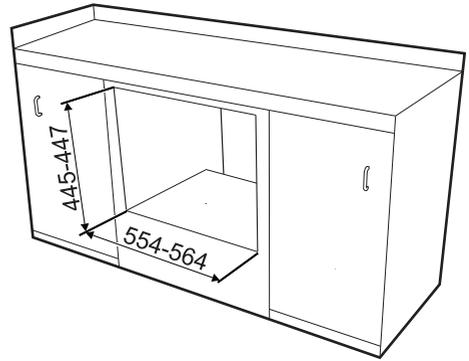
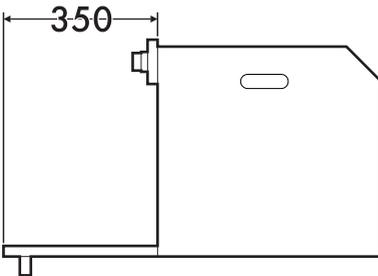
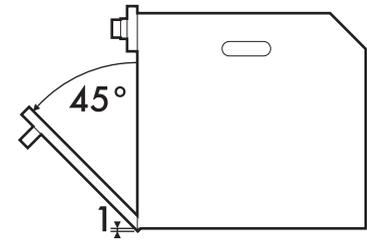
(vista superior)



## Encaixe sob bancadas (mm)



(vista lateral)



PT

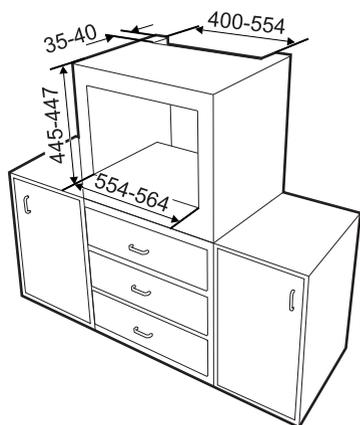


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.



# Instalação

## Encaixe em coluna (mm)



Certifique-se de que na parte superior/posterior o móvel possua uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.

